

Armbrustschützenzelt - Speisekarte 2019

Aus dem Suppentopf

Nudelsuppe <small>Aa B P</small>	5,60
Pfannkuchensuppe <small>Aa B G P</small>	5,60
Nudelsuppe mit viel Ochsenfleisch <small>Aa B P</small>	7,10
Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch <small>Aa B P 4</small>	6,50
Bayerisches Rahmlüngerl	12,80
mit hausgemachtem Semmelknödel <small>Aa B G P</small>	

Aus der bayerischen Wurstküche

2 Münchner Weißwürst, (bis 15 Uhr)	7,40
mit süßem Hausmacher Senf <small>Aa G L 3 4 6</small>	
2 Paar Schweinswürstl, mit Fasskraut und Kartoffelsalat <small>Aa L P 1 2 4 6</small>	12,20
2 Stück Metzger-Bratwürste, vom Grill, mit Sauerkraut <small>Aa P 4 6</small>	11,80

Unsere kalten Spezialitäten

Das große Brotzeitbrettl	40,00
Mit kalten Metzgerschmankerln, Landjäger, Leberkäs, Braten, Roastbeef, Fleischpflanzl, Käse, Gurke und Radieserl <small>Aa B F G H L P 2 3 4 6 9</small>	
Portion kalter Schweinebraten garniert, mit Röstkartoffeln <small>3</small>	13,90
Wurstsalat von Regensburgern	10,75
in Essig und Öl, mit Zwiebelringen <small>2 3 4 8</small>	
Kaltes Roastbeef mit Sc. Remoulade und Röstkartoffeln <small>Aa B G L 1 2 9</small>	18,50
Portion Radi- und Radieserteller	7,50
Portion Leberkäs kalt, mit Kartoffelsalat und Gurke <small>L P 1 2 3 4 6 9</small>	10,60
Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen und Schnittlauch <small>2 3 8</small>	10,10

Käse und bayerischen Obatzten erhalten Sie gerne am Käsestand

Vom Fisch

Zanderfilet in Butter gebraten	20,60
mit Petersilienkartoffeln und Salat <small>Aa B D G L 1 3 4 9</small>	
Räucherlachs fein aufgeschnitten,	17,80
heiße Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>D G</small>	
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	14,75
mit Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm, Salzkartoffeln <small>Aa B D G L 2 3 9</small>	

Und etwas ohne Fleisch

Schützensalat, Salatauswahl mit gebratenen Pfifferlingen <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	14,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	15,95
Gemüsestrudel mit Rahmpfifferlingen	13,80
und Petersilien-Kartoffeln <small>Aa B F G P R 1 3</small>	
Frische Reherl in Kräuter-Rahm	20,50
mit bayerischem Semmelknödel <small>Aa B G R</small>	
Marktsalat mit frischen Kräutern, Käsestreifen	14,25
und gekochtem Ei <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	
Böhmischer Eintopf mit grünen Linsen, Karotten und Kartoffeln (vegan) <small>P 2 4</small>	12,90

Beilagen

Portion Pommes frites	7,35
Sonstige Beilagen	4,50
Salatteller <small>Aa B G L 1 3 4 9</small>	5,90

Gegrilltes, Gesottenes und Gebratenes

½ niederbayerische Bauernmastente	26,50
mit Apfel-Blaukraut und handgedrehtem Kartoffelknödel <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Schweinebraten mit deftiger Soße, Kartoffelknödel	18,25
und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Ganze Surhaxe mit Wein-Sauerkraut	17,65
und haugemachtem Semmelknödel <small>Aa B G P R 5 8</small>	
Tellerfleisch vom Biorind im Sud	17,80
mit frisch geriebenem Meerrettich, Kartoffelsalat <small>L P 1 2 3 4</small>	
Münchner Sauerbraten nach altem Rezept,	19,00
in herzhafter Soße mit Semmelknödel <small>Aa B G P 1</small>	
Bayerischer Bauernschmaus	18,50
Geräuchertes und gebratenes Schweinefleisch auf Fass-Sauerkraut, Schweinswürstl und Leberknödel <small>Aa B P R 1 4 5 8</small>	
Altbayerisches „Bierbrat“ in kräftiger Soße	16,95
mit Kartoffel-Gurkensalat <small>Aa L P 1 2 4</small>	
Wiener Schnitzel vom Schweinelendchen,	23,80
mit garniertem Kartoffelsalat <small>Aa B L P 1 2 4</small>	
Jägerschnitzel mit Rahmschwammerl, Spätzle	18,90
und Preiselbeeren <small>Aa B G P R</small>	
Oberbayerisches Spanferkel, frisch gebraten,	24,50
Kartoffelknödel und Krautsalat <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	
Edelgulasch vom Hirsch mit Reherl in Rahm,	22,95
Butterspätzle, Preiselbeeren <small>Aa B G P R 3</small>	
Schmankerlteller, Spanferkel und Ente	28,00
mit Apfel-Blaukraut und Reiberdatschi <small>Aa B P R 1 3</small>	
Rosa gebratene Ochsenleende vom Weideochsen	28,20
mit Pfeffersauce, frischen Pfifferlingen mit Kräutern, Ofenkartoffel mit Sauerrahm <small>Aa G L P 1</small>	
½ schlachtfisches Wies'n-Hendl vom 1200 g. Hendl	11,70
Portion resche Schweinschaxe	21,50
handgedrehter Kartoffelknödel mit Semmelbröckerl <small>Aa P R 1 2 3 5</small>	

Süße Köstlichkeiten

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Zimtzucker <small>Aa B F G 3</small>	8,95
Warmer Apfelrahmstrudel mit Vanillesoße <small>Aa B G Ha 1</small>	8,95
Bayerische Dampfnudel mit Vanillesoße <small>Aa B G 1</small>	8,95
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus <small>A B G 3</small>	13,95
Große Auszogne mit Zucker <small>Aa B G K</small>	5,30

Unsere Getränke

Mass Paulaner Oktoberfestbier <small>Ac</small>	1 l	11,70
Mass Radler <small>Ac</small>	1 l	11,70
Mass Paulaner Original Münchner Alkoholfrei <small>Ac</small>	1 l	11,70
Bier mit niedrigem Stammwürzegehalt		
Tafelwasser und alkoholfreie Getränke <small>1 2 3 10</small>	0,5 l	4,95
Grauburgunder, Dr. Heger (Baden, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	17,95
Grüner Veltliner, Jamek (Südst.mark, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	17,20
Blauer Zweigelt, Winzer Krems (rot, QbA) im Krügerl <small>R</small>	0,4 l	16,20
Weinschorle <small>R</small>	0,5 l	9,80
Sauvignon Blanc, A. Lageder (Südtirol, DOP) im Krug <small>R</small>	0,75 l	57,50
Rilling Diadem Sekt (Hochgewächs) im Krug <small>R</small>	0,75 l	45,00
Rilling Diadem Sekt Piccolo im 0,2 l im Krügerl <small>R</small>	0,2 l	17,50
Champagner Moët & Chandon Imperial <small>R</small>	0,75 l	99,00
Champagner Moët & Chandon Rose Imperial <small>R</small>	0,75 l	124,00
Schützengeist (Obstler 38% vol.)	3 cl	6,75
Williamschrist Birnenbrand (40% vol.)	3 cl	7,50
Jaga Knutscher Kräuterlikör (35% vol.)	3 cl	6,75
Walnuss Likör (25% vol.)	3 cl	6,75
Weinberg-Pfirsich Likör (25% vol.)	3 cl	6,75
Haferl Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - das Haferl zum Mitnehmen		7,80
Kaffee oder Schokolade <small>G</small> - im Pfandhaferl (inkl. € 1,- Pfand)		7,80

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Lupinen	5 geschwefelt
Aa Weizen	G Milch/ Lactose	P Sellerie	6 Phosphat
Ac Gerste	H Schalenfrüchte/ Nüsse	R Schwefeldioxid/ Sulfite	8 Nitrat
B Eier	Ha Mandeln	1 Farbstoff	9 Süßungsmittel
C Krebstiere	K Erdnüsse	2 Konservierungsstoff	10 koffeinhaltig
D Fisch	L Senf	3 Antioxidationsmittel	11 chininhaltig
E Weichtiere	M Sesamsamen	4 Geschmacksverstärker	

Wir bitten um Verständnis, dass eine Kreuzkontamination nicht komplett ausgeschlossen werden kann!